

# Taco al Horno de Pollo Fiesta

**Makes:** 8 Servings

Harina de maíz es uno de los ingredientes de esta receta.

Sugerencia para esta receta: Se puede usar carne enlatada de res o cerdo en vez de pollo.

## Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

**1 cup** pollo enlatado

**2 cups** granos de elote fresco

**2 teaspoons** chile en polvo

**1/2 teaspoon** pimienta negra

**2/3 cup** agua

**1 cup** queso americano

**3/4 cup** harina de maíz

**1/4 cup** harina

**2 tablespoons** azúcar

**2 teaspoons** polvo de hornear

**1 cup** leche evaporada

1 huevo

## Directions

1. Precaliente el horno a 400 grados F.
2. En un sartén median rociado con aceite antiadherente en aerosol, combine el pollo o carne, maíz, chile en polvo, pimienta negra y agua. Cocine 5 minutos o hasta que doren.
3. Coloque con una cuchara la mezcla de carne o pollo en un molde de hornear de 9 x 13 pulgadas. Espolvoree con el queso.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>270</b>	
Total Fat	10 g	
Protein	14 g	
Carbohydrates	31 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	5 g	
Sodium	400 mg	

4. En un tazón grande, combine la harina de maíz, harina, azúcar y polvo de hornear.
5. Agregue la leche y el huevo, mezcle hasta combinarlo.
6. Unte la mezcla de harina de maíz sobre el queso y carne o pollo.
7. Hornee por 20 minutos o hasta que doren.

## Notes

Tip: You can use canned beef or pork instead of chicken